

*Célébrer avec*  
**CALIBRÉ**



**OFFRES DES FÊTES 2024**

# CALIBRÉ

Depuis 2009, Calibré Cuisine crée des délices gastronomiques à partir de produits du terroir québécois, raffinés avec des ingrédients du monde entier pour élever votre expérience culinaire. Nous avons su innover et diversifier nos services, ce qui nous a permis de nous faire une place sur le marché du service alimentaire. Nos produits, élaborés à partir d'ingrédients locaux, répondent aux besoins spécifiques de nos clients.

*Calibré Cuisine, c'est 15 ans d'expérience, de partage et de passion culinaire.*

## Notre histoire :

- **2009** : Début des opérations avec service de chef à domicile et importation privée de vins.
- **2013** : Ouverture de la boutique prêt-à-manger et coffrets repas.
- **2023** : Inauguration du restaurant Calibré avec une boutique de vins.
- **2024-2025** : Célébrons ensemble!

Notre entreprise propose une multitude de produits et services alimentaires pour vos événements. Notre force repose sur notre capacité, flexibilité et rapidité à fournir des produits originaux et de grande qualité, tout en diversifiant constamment nos recettes et préparations.

*Chez Calibré, nous offrons bien plus qu'un service, nous offrons l'hospitalité.*

De nombreuses entreprises ont obtenu des résultats concrets en faisant appel à notre équipe culinaire pour répondre à leurs besoins. Ensemble avec nos clients, nous avons créé des souvenirs inoubliables.

Au plaisir de vous servir !

*Équipe Calibré*

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Calibré</b>	<b>2</b>
<b>Menu des fêtes 64</b>	<b>4</b>
<b>Menu des fêtes 84</b>	<b>5</b>
<b>Les options &amp; Sur mesure</b>	<b>6</b>
<b>Coffret repas <i>Dégustation</i></b>	<b>7</b>
<b>Coffret des fêtes <i>Prêt-à-manger</i></b>	<b>8</b>
<b>Nos salles</b>	<b>9</b>
<b>Conditions générales 2024</b>	<b>11</b>

# MENU 64

## AMUSE BOUCHE

Poivron shishito ou padrón grillé - biquinho - sel fumé  
Polpette de veau du Québec aux canneberges - coulis

## CHOIX DE SALADE

### La César du chef

*Choux grillé - kale - zeste - câpres - grana padano - croûtons*

### La caprese

*Roquette - tomates - bocconcini - croûtons - réduction balsamique*

### Frégola

*Couscous israélien - fines herbes - poivron grillé - raisins de Corinthe*

## POTAGE

**Potage de carotte et betterave caramélisée**  
*Huile d'olive - herbes - baguette artisanale*

## PLATS

### La morue d'Islande

*Labneh aux herbes - fenouil braisé*

### Médailon de poitrine de poulet

*Sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne*

### Ravioli à la courge doubeurre

*Sauce à la courge caramélisée - noix de pin*

## ACCOMPAGNEMENTS

**Pomme de terre 'bintje' aux herbes**

**Gratin au brocoli**

**Riz aux légumes**

**Légumes du moment**

## CHOIX DE DESSERT

**Sablé mangue coco**

**Gâteau au fromage aux baies rouges**

*Pour des modifications ou demandes spéciales, vous pouvez communiquer avec notre équipe!  
Informez-vous pour accompagner votre repas de nos vins d'importation privée.*

# MENU 84

## BOUCHÉES

Poivron shishito ou padrón grillé - biquinho - sel fumé  
Cake aux fruits de mer - aioli à la lime kaffir épicée  
Pogo de bœuf Wagyu - graines de moutarde

## CHOIX DE SALADE

### Burrata d'amore

*Confiture de tomates - réduction balsamique - basilic*

### La Crétoise

*Tomate cerise - oignon vert - chèvre doux - croûtons pumpernickel - réduction balsamique*

### Salade Montvert

*Medley de verdure - lardons de Porc Nagano - noix de pin - coulis nordique*

## POTAGE

**Potage de carotte et betterave caramélisée**  
*crème fraîche à l'aneth, baguette au levain*

## PLATS

### Saumon laqué au miel Calibré

*Feuille de cèdre rouge - fenouil braisé*

### Cuisse de canard confit boréal

*Baie de genévrier - lavande - poivre des dunes*

### Pastrami moderne de veau

*Légumes noircis - caviar de cameline torréfié - canneberge*

## ACCOMPAGNEMENTS

**Pomme de terre 'bintje' aux herbes**

**Gratin dauphinois au brocoli**

**Nid de pomme de terre aux champignons**

**Risotto au parmesan du Québec**

**Purée au chou fermenté**

**Légumes ancestraux**

*Exemple : Panais, rutabaga, scorsonère, livèche*

## LES DESSERTS

### Plateau dégustation

*Exemple : Macarons - tartelettes - pot de crème - cannelés*

*Pour des modifications ou demandes spéciales, vous pouvez communiquer avec notre équipe!  
Informez-vous pour accompagner votre repas de nos vins d'importation privée.*

# LES OPTIONS

<i>Cryo huîtres &amp; mignonette au vinaigre de Champagne</i>	<b>3</b>
<i>Arancini au chorizo vieilli 18 mois - mayo épicée</i>	<b>4</b>
<i>Gravlax nordique - labneh aux herbes - blini</i>	<b>5</b>
<i>Pic de porc ibérique</i>	<b>5</b>
<i>Ceviche de pétoncles, fleurs comestibles, salicorne</i>	<b>6</b>
<i>Tartare de canard - ail noir - datte - pistaches</i>	<b>6</b>
<i>Cornet ou tartelette de foie gras - poire - sel à la vanille</i>	<b>7</b>
<i>Crumble de Pata Negra Cinco Jotas (option pour salade)</i>	<b>8</b>
<i>Carpaccio de bœuf Wagyu (Ferme Kobec)</i>	<b>15</b>
<i>Tataki de bœuf Wagyu A5 du Japon (vieilli 60 jours)</i>	<b>0.55 / gr.</b>
<i>Plateau de fromages, charcuteries &amp; accompagnements</i>	<b>12-19</b>
<i>Panettone (Le Pain Dans Les Voiles)</i>	<b>---</b>
<i>Etc. !!!</i>	

# SUR MESURE

Parlons de votre *événement* !

Déjeuner, dîner ou souper ? Cocktail dinatoire ou repas formel ?  
Vous pouvez créer un menu sur mesure avec notre chef et notre sommelier.

Faites votre choix ou dites-nous ce qui vous ferait envie !

Vous désirez offrir une *carte cadeau* ou un *panier cadeau* ?



On s'adapte à votre budget !

# COFFRET DÉGUSTATION

(6 choix)

## VÉGÉ

### César du chef

*Choux grillé - kale - zeste - câpres - grana padano - croûtons*

### Caprese

*Roquette - tomate cerise - bocconcini - croûtons - réduction balsamique*

### La tomate

*Tomate Pezzetoni - roquette - huile d'olive Ornellaia - sel fumé*

### Frégola

*Couscous Israélien - fines herbes - raisins de Corinthe - noix de pin*

## MER

### Duo de saumon

*Saumon mi-cuit & gravlax nordique - labneh au herbes - fenouil braisé à l'orange*

### Cake aux fruits de mer

*Pétoncle - crevette - livèche - saumon - émulsion à la lime kafir*

### Ceviche de pétoncles

*Fleurs comestibles - salicorne - lime*

## TERRE

### Tataki de filet mignon de bœuf

*Réduction balsamique - câpres de sureau - fines herbes*

### Tartare de canard

*Ail noir - datte - pistaches*

## PRÉ-DESSERT

### Fromages et charcuteries

*Baguette au levain - variété d'olives*

### Burrata d'amore

*Confiture de tomates - basilic - sel d'hibiscus*

### Tartelette de foie gras

*Poire - sel à la vanille*

## DESSERT

### Variété de macarons

*Exemple : Fraise & Champagne - Crème brûlée - Pina colada*

### Tiramisu Calibré

*Mousse de mascarpone au café - amaretto Québécois - brownie*

### Cannelé de Bordeaux

*Coulis de petit fruits - rhum - mélilot*

# COFFRET DES FÊTES

## BOUCHÉES

Poivron shishito ou padrón grillé - biquinho - sel fumé  
Cake aux fruits de mer - aïoli à la lime kaffir épicée  
Pogo de bœuf Wagyu - graines de moutarde  
Polpette de veau du Québec aux canneberges

## CHOIX DE SALADE (*choix*)

### Burrata d'amore

*Confiture de tomates - réduction balsamique - basilic*

### La Crétoise

*Tomate cerise - oignon vert - chèvre doux - croutons pumpernickel - réduction balsamique*

### Salade Montvert

*Medley de verdure - lardons de Porc Nagano - noix de pin - petit fruits*

## POTAGE

**Potage de carotte et betterave caramélisée**  
*crème fraîche à l'aneth, baguette au levain*

## PLATS (*choix*)

### Saumon laqué au miel Calibré

*Feuille de cèdre rouge - fenouil braisé*

### Cuisse de canard confit boréal

*Baie de genévrier - lavande - poivre des dunes*

### Pastrami moderne de veau

*Légumes noircis - caviar de cameline torréfié - canneberge*

## ACCOMPAGNEMENTS (*choix*)

### Pomme de terre 'bintje' aux herbes

### Gratin dauphinois

### Nid de pomme de terre aux champignons

### Purée au chou fermenté

### Risotto

### Légumes ancestraux

*Exemple : Panais, rutabaga, scorsonère, livèche*

## LES DESSERTS

### Plateau dégustation

*Exemple : Macarons - tartelettes - pot de crème - cannelés*



# NOS SALLES

*Espace restaurant avec verrière et/ou 2e étage avec bar et terrasse disponible pour location  
580.00\$ pour la soirée (jusqu'à 1h00)*





# CONDITIONS GÉNÉRALES 2024

## **Confirmation de réservation :**

Une réservation est confirmée après réception d'un acompte de 20 % du montant total de la facture. Cet acompte est non remboursable.

## **Conditions d'annulation :**

Les frais d'annulation s'appliquent comme suit :

Moins de 10 jours avant l'événement : 100 % du montant de la facture.

## **Modification du menu / prix :**

Les clients doivent informer Calibré Cuisine de toute allergie ou préférence alimentaire lors de la réservation. Des ajustements de menu et de prix peuvent être nécessaires en raison de l'approvisionnement, et le client sera contacté dans ce cas.

## **Confirmation du nombre de personnes :**

Le nombre final de participants doit être confirmé 10 jours avant l'événement. Après cette date, aucun changement ne sera possible, à moins d'un ajout de participants, sous réserve de l'accord de Calibré Cuisine. Veuillez noter que le service pour un nombre de personnes supérieur à celui initialement convenu ne peut être garanti. Le coût est calculé sur la base du nombre confirmé, même en cas de désistement ultérieur.

## **Frais de déplacement/livraison :**

Les frais de déplacement sont calculés à un taux de 0.60 \$ par kilomètre aller-retour.

## **Service :**

Un minimum de trois (3) heures par employé est facturé par événement (applicable uniquement si le service est requis).

## **Modalités de paiement :**

La facture, correspondant à la soumission approuvée par le client 10 jours avant l'événement, sera envoyée la veille de l'événement. Le paiement est attendu le jour même de l'événement. Les consommations supplémentaires ou les frais excédentaires seront facturés après l'événement et devront être réglés sur place. Les modes de paiement acceptés incluent :

- Virement Interac
- Virement bancaire (dépôt direct)
- Comptant
- Chèque